

horeca, bakkerij en facilitair

mbo-opleiding

niveau: 2

leerweg: BBL

Kok

Als kok maak je de mooiste gerechten in de keuken. Je brengt de lekkerste kruiden en ingrediënten samen en maakt er een waar kunstwerk van op het bord. Je weet alles over koken, werken in de keuken, menu's samenstellen, voorraden beheren en de kosten bepalen. Zo geef jij, samen met je chef en je collega's, gasten een onvergetelijk diner.

Past dit beroep bij jou?

Koken is je lust en je leven. Je kunt zelfstandig werken, maar ook goed samenwerken. Je bent creatief, kunt tegen druk en werkt netjes en schoon. Afwisseling in werkdruk en werktijden is voor jou geen probleem. Want je weet het: als kok werk je vaak als andere mensen vrij zijn.

Feiten in het kort



Duur
2 jaar



Startdatum
Augustus | februari



Leslocatie(s)
Wierdensestraat 65, Almelo



Schooljaar
2026-2027

Theorie en praktijk

Tijdens de opleiding is er veel aandacht voor de praktijk. Je werkt minimaal 20 uur per week bij een erkend leerbedrijf. Daarnaast ga je één dag per week naar school.

Hoe zien de examens er uit?

Je doet Proeven van Bekwaamheid (PvB). Hierin laat je zien dat je in de praktijk kunt toepassen wat je geleerd hebt. Daarnaast doe je beroepsgerichte examens van de Stichting Horeca Examen. Daarnaast doe je examen in algemene vakken en je keuzedelen. Wil je daar meer over weten? Check dan www.rocvantwente.nl/examens of www.rocvantwente.nl/keuzedelen.

Hoe kan je vakkenpakket eruit zien?

- Eetcultuur en wensen
- Engels
- Foodlab
- HACCP
- Keukentechniek
- Loopbaan en Burgerschap
- Nederlands
- Ondernemend gedrag
- Rekenen
- Studieloopbaanbegeleiding
- Voedingsleer en hygiëne
- Warenkennis

Wat heb je nodig om met de opleiding te starten?

Je hebt nodig:

- een (leer)werkplek als kok bij een erkend leerbedrijf (minimaal 20 uur per week). Kijk voor leerwerkplekken op www.leerbanenmarkt.nl.

Daarnaast heb je nodig:

- een diploma vmbo basisberoepsgerichte leerweg
- of een mbo-diploma Entreeopleiding niveau 1

Wat kost de opleiding?

Wettelijk cursusgeld: € 303,- (per schooljaar). Als je op 1 augustus 2025 18 jaar of ouder bent moet je dit betalen. Indien je op deze datum nog geen 18 jaar bent hoef je het hele schooljaar nog geen cursusgeld te betalen. Leermiddelen: Ongeveer € 400,- voor de hele opleiding. Daarnaast heb je een laptop nodig. Zie www.rocvantwente.nl/laptops.

Meer informatie over leermiddelen? Kijk dan op www.rocvantwente.nl/mbowebshop. Meer informatie over de kosten? Kijk dan op www.rocvantwente.nl/kosten.

Wat kun je na deze opleiding?

Je kunt blijven werken als kok. Doorleren kan ook, bijvoorbeeld met de opleiding Zelfstandig werkend kok niveau 3.

Contact met studie informatiepunt

whatsapp	06 - 29 00 79 91
telefoon	088 - 178 22 22
e-mail	info@rocvantwente.nl

Check rocvantwente.nl voor aanmelden en meer info

Kok BBL/2

ROC van Twente

Let op: aan de informatie van deze opleidingsfolder kunnen geen rechten ontleend worden en de genoemde bedragen zijn onder voorbehoud.